


# Speiseplan

	Montag 31.07.2017		Dienstag 01.08.2017		Mittwoch 02.08.2017		Donnerstag 03.08.2017		Freitag 04.08.2017	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,F,G	Hühnersuppe Risi-Bisi	I	<b>Veg. gebrannte Grießsuppe</b>	Aa,I	Brühe mit Gemüsestreifen	I	Veg. Tomatensuppe	
<b>Menü 1</b>	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac 2,J	Paprikarahmgulasch (Schwein) Semmelknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,G,C 6	<b>Nasi Goreng (gebr. Reis mit Putenfleisch und Gemüse)</b> <b>Karotten-Ananas-Salat</b>	Aa,C,F,I,J 2,J	Veg. Schupfnudel mit Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J 2,J C,G,J
<b>Menü 2</b>	<b>Spaghetti Bolognese (Rind)</b> <b>Parmesan</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,I C,G,I 2,C,G,J,L	<b>Herings-Dillhappen</b> <b>Grüne Bohnen</b> <b>Bio-Kartoffeln</b>	C,D,G,J G	Veg. Nudelauflauf mit Gemüse und Käse Tomaten-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa,G Aa,G	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	<b>Veg. Bayerisches Pilzragout</b> <b>Bio- Serviettenknödel</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,G Aa,C,G 2,C,G,J,L
<b>Vegetarisch</b>	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G 2,C,G,J,L	Gnocchi mit Paprika und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G 2,C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Couscous Mediterranes Gemüse	Aa,C,F,G,H Aa,C,F,G,H Aa Aa	<b>Rührei</b> <b>Spinat</b> <b>Petersilien-Bio-Kartoffeln</b>	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Erdbeerquark</b>	2,G	<b>Frischobst</b>		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	<b>Schokoladenpudding</b>	G	<b>Frischobst</b>	
<b>Allergene</b>	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekanüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenlandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken,Muscheln,Kalmare,Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.									
<b>Zusatzstoffe</b>	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phospat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)									
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), sämtliche Reissorten, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen, Senf, Ketchup, Serviettenknödel, Grieß, Kichererbsen, Graupen, Hafer-,Hirse-, Reisflocken; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio gekennzeichnet.										
Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan <b>fett/kursiv</b> hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. 										

  
Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Spaghetti\*A mit Tomatensauce, Parmesan\*G, und Salat\*2,J**

DE-ÖKO-006